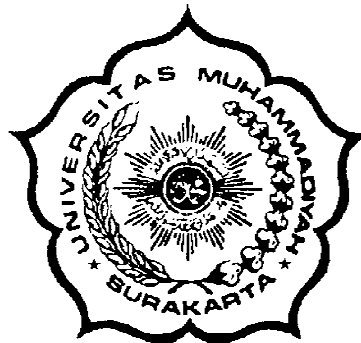


**KADAR PROTEIN, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA *NUGGET*  
FORMULASI IKAN TONGKOL DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG  
BERBEDA**

**SKRIPSI**

**Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Mencapai Derajat Sarjana S-1**

**Program Studi Pendidikan Biologi**



**ARIF RACHMAD HAKIM**

**A 420 100 085**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2013**

**PERSETUJUAN**

**KADAR PROTEIN, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA *NUGGET*  
FORMULASI IKAN TONGKOL DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG  
BERBEDA**


diajukan oleh :

**ARIF RACHMAD HAKIM**  
**A 420 100 085**

Telah disetujui dan disahkan untuk dipertahankan di hadapan Dewan  
Penguji Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Mengetahui,

**Pembimbing I**



**(Dra. Titik Suryani, M.Sc.)**

Tanggal : 15 - 9 - 19.

## PENGESAHAN

### KADAR PROTEIN, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA *NUGGET* FORMULASI IKAN TONGKOL DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG BERBEDA

Dipersiapkan dan disusun oleh :

**ARIF RACHMAD HAKIM**

**A 420 100 085**

Telah dipertahankan di Depan Dewan Penguji


Pada tanggal 30 April 2014 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

1. Dra. Titik Suryani, M.Sc.

(  )

2. Triastuti Rahayu, M.Si

(  )

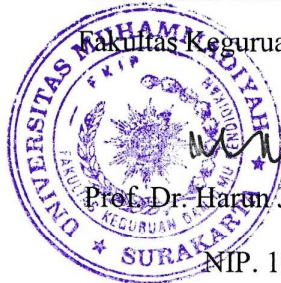
3. Drs. Djumadi, M.kes


(  )

Surakarta, 30 April 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



  
Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum

NIP. 19658428199303001



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**  
**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN**

Jl. A. Yani Tromol Pos I Pabelan, Kartasura, Telp (0271) 717417 Surakarta 57102

---

**PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN**

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : **ARIF RACHMAD HAKIM**

NIM : **A 420 100 085**

Jurusan : **PENDIDIKAN BIOLOGI**

Judul Skripsi : **“KADAR PROTEIN, ORGANOLEPTIK DAN DAYA  
TERIMA *NUGGET* FORMULASI IKAN TONGKOL  
DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG BERBEDA**

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang saya buat dan serahkan ini merupakan hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan dan ringkasan yang semuanya telah saya jelaskan sumbernya. Apabila dikemudian hari terbukti dan atau dibuktikan bahwa skripsi ini hasil jiplakan, maka saya bersedia menerima sanksi apapun dari FKIP dan saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta,

Yang Membuat Pernyataan

**ARIF RACHMAD HAKIM**  
**A 420 100 085**

## MOTTO

*Man jadda wa jada*

*"dan hendaklah di antara kamu ada segolongan orang yang menyeru kepada kebajikan,  
menyeru (berbuat) yang makruf dan mencegah dari yang mungkar. Dan mereka itulah orang  
orang yang beruntung"*

*(QS. Ali-Imron : 104)*

*Berusaha berusaha dan berusaha*

*(penulis)*

*Surga di bawah telapak kaki ibu*

## **PERSEMBAHAN**

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Ibu ku, ibu ku, ibu ku, bapak ku yang sangat saya cintai dan saya hormati.
2. Embah, bu lik, pak lik, terima kasih buat dukungan dan semangatnya,
3. Adik ku rosyid nur hidayat dan chotimah putri oktora wardaya yang sangat saya sayangi.
4. Teman-teman kos aizy yang slalu memberikan dukungannya, trimakasih mas sigit, mas udin, mas angki, febi, aji, you are my really friend.
5. Teman teman kelas B dan teman teman satu angkatan 2010.
6. Teman-teman HMP Biologi Lotus 20011-2012, terima kasih sudah memberikan pengalaman yang menyenangkan selama beraktivitas di kampus tercinta.
7. Almamaterku : Universitas Muhammadiyah Surakarta

## KATA PENGANTAR



**Assalammu'alaikum Wr. Wb.**

Alhamdulillah puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Kadar Protein Dan Organoleptik *Nugget* Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program Studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini mengalami banyak kesulitan dan hambatan namun dengan bantuan, arahan, dorongan serta bimbingan dari berbagai pihak, kesulitan dan hambatan tersebut dapat terlewatkan. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Hariyatmi, M.Si, selaku ketua Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah memberikan arahan dalam penyusunan skripsi.
2. Ibu Dra. Titik Suryani, M.Sc., selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan dan arahan dalam pelaksanaan penelitian hingga penyusunan setiap lembaran skripsi ini.
3. Ibu Triastuti Rahayu M. Si., selaku dosen penguji yang telah membimbing dan memberikan arahan saat ujian skripsi

4. Bp Drs Djumadi M. Kes selaku dosen penguji yang telah membimbing dan member arahan saat ujian skripsi
5. Ibu Dra. H Suparti, M.Si, selaku pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu untuk mengarahkan dan memberikan nasehat.
6. Ibu dan bapak tercinta yang senantiasa memberikan doa dan kasih sayang yang tak terhingga.
7. Teman-teman kelas B 2010 yang selama ini menemani saat senang maupun susah serta terima kasih untuk motivasi dan semangat kalian.
8. Keluarga besar HMP Biologi LOTUS atas dukungan dan kebersamaan selama ini.
9. Teman-teman angkatan 2010 terima kasih atas kerja samanya.
10. Dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna perbaikan di masa yang akan datang.

**Wassalammu'alaikum Wr. Wb**

Surakarta,

Penulis



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ABSTRAK .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Pembatasan Masalah .....	3
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
BAB II LANDASAN TEORI .....	6
A. Tinjauan Pustaka .....	6
1. Nugget .....	6
2. Ikan tongkol .....	7

3. Jamur tiram putih .....	8
4. Protein .....	10
5. Organoleptik .....	12
6. Kajian penelitian yang relevan .....	13
B. Kerangka Penelitian .....	15
C. Hipotesis .....	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	16
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
a. Waktu Penelitian .....	16
b. Tempat Penelitian.....	
c. Alat dan Bahan .....	16
B. Rancangan Penelitian .....	17
a. Rancangan Percobaan .....	17
b. Pelaksanaan Penelitian.....	17
a. Komposisi pembuatan nugget .....	17
b. Proses pelaksanaan.....	18
c. Tahap uji protein .....	19
d. Tahap uji organoleptik .....	20
C. Teknik pengumpulan data .....	22
a. Eksperimen .....	22
b. Metode dokumentasi .....	22
D. Teknik Analisis Data .....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24

A. Hasil Penelitian .....	24
1. Uji Kadar Protein .....	24
2. Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat .....	27
B. Pembahasan .....	28
1. Kadar protein .....	30
2. Analisis Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat .....	31
a. Warna .....	32
b. Rasa .....	32
c. Aroma .....	32
d. Tekstur .....	33
e. Daya Terima Masyarakat .....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
A. Kesimpulan .....	35
B. Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN .....	39

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi dalam 100 jamur tiram putih .....	10
2.2 Komposisi pembuatan nugget .....	17
2.3 Angket uji organoleptik.....	20
2.4 Rata – rata hasil kadar protein .....	24
3.1 Rata rata hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat.....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.8 Histogram Rata-Rata Hasil Uji Kadar Protein Pada <i>nugget</i> formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih yang berbeda.....	31
4.2 Histogram Rata-Rata Penilaian Organoleptik <i>nugget</i> .....	32
4.3 Histogram Penilaian Daya Terima Masyarakat pada <i>nugget</i> .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Uji <i>One Way</i> ANOVA terhadap Kadar Protein <i>nugget</i> formulasi ikan tongkol dan jamur tiram yang berbeda .....	39
2. Hasil Uji Organoleptik dan Daya terima Masyarakat.....	42
3. Dokumentasi Proses Penelitian .....	47
4. Formulir Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat .....	55
5. Tabel hasil rata- rata Kadar Protein <i>nugget</i> .....	56
6. Berita acara ujian skripsi .....	58
7. Pengesahan revisi skripsi .....	59

## **KADAR PROTEIN, ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA NUGGET FORMULASI IKAN TONGKOL DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG BERBEDA**

Arif Rachmad Hakim, A 420 100 085, Program Studi Pendidikan Biologi,  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah  
Surakarta, 2014, 39 halaman

### **ABSTRAK**

*Nugget adalah produk olahan daging yang memiliki rasa enak dan khas. Penelitian ini memanfaatkan daging ikan tongkol segar dan jamur tiram putih sebagai bahan baku. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein dan kualitas nugget formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu factor 5 taraf perlakuan dan satu kontrol yaitu formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih, T1(70 % ikan tongkol : 30 % jamur tiram putih), T2 (60 % ikan tongkol : 40 % jamur tiram putih), T3 (50 % ikan tongkol : 50 % ikan tongkol), T4 (40 % ikan tongkol : 60 % jamur tiram putih), T5 ( 30 % ikan tongkol : 70 % jamur tiram putih), K (100 % ikan tongkol) dengan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih memberikan pengaruh nyata ( $P>0,01$ ) terhadap protein nugget. Kesimpulan menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi pada perlakuan T1 ( 70 % ikan tongkol : 30 % jamur tiram putih), sedangkan kadar protein terendah pada perlakuan T5 (30 % ikan tongkol : 70 % jamur tiram putih). Kualitas nugget formulasi ikan tongkol dan jamur tiram putih terbaik pada perlakuan T3 ( 50% ikan tongkol : 50 % jamur tiram putih)*

**Kata kunci :** nugget, ikan tongkol, jamur tiram putih, protein